C/2024/3268

27.5.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni tal-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17(2) u (3) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33.

(C/2024/3268)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17(5) tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

Yecla

PDO-ES-A0606-AM03

Data tal-komunikazzjoni: 01.03.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U RAĠUNIJIET GĦALIHA

INTRODUZZJONI TAL-VARJETÀ VIOGNIER

Deskrizzjoni:

L-emenda tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tikkonċerna l-inklużjoni tal-varjetà ta' għeneb abjad Viognier.

Din l-emenda tikkonċerna l-punt 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott "Varjetajiet tal-Għeneb" u l-punt 7 tad-Dokument Uniku.

Din l-emenda hija normali. Din jirriżulta fil-produzzjoni tal-istess tipi ta' nbid u bl-istess karatteristiċi u profil kif stabbilit fil-punt 2 "Deskrizzjoni tal-Inbejjed" tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott. Għalhekk jitqies li din l-emenda ma taqa' taħt l-ebda waħda mill-kategoriji previsti fl-Artikolu 105(2) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 (ir-Regolament dwar l-OKS Unika).

Raġunament.

Twettaq studju li jirrifletti l-addattament perfett tal-varjetà Viognier għat-territorju tagħna u l-kwalità tal-inbejjed ta' dan it-territorju. Barra minn hekk, l-istudju juri li qed jinżammu l-karatteristiċi stabbiliti fl-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għall-inbejjed ta' din id-Denominazzjoni ta' Oriġini. Barra minn hekk, l-inklużjoni ta' din il-varjetà hi ġustifikata mid-domanda tas-suq attwali.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet għar-reġistrazzjoni**

   Yecla

2. **Tip ta' Indikazzjoni Ġeografika:**

   DOP – Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

   1. Inbid

   3. Inbid likur

   4. Inbejjed Spumanti

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed**

1. INBID – Inbejjed Bojod

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

— Dehra viżiva: nadifa u brillanti, sfumaturi minn sofor ċari għal sofor lewn id-deheb, jista' jkollhom kulur ħadrani mad-dawra.

— Riħa: nadifa u aromi tal-frott u/jew tal-fjuri. Jekk l-inbid ġie mqaddem fl-injam, dawn ikunu bbilanċjati mal-aromi tipiċi li tagħti l-bettija.

— Togħma: aċidità friska, tal-frott. Jekk l-inbid ġie mqaddem fl-injam, in-noti klassiċi li jagħti dan il-fatt lill-inbid kollu kemm hu jkunu jistgħu jiġu pperċepiti. L-inbejjed ħelwin mezzani u ħelwin huma bbilanċjati fejn jidħlu l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 250 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 10,5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,3

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

2. INBID – Inbejjed Rożè

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

— Dehra viżiva: nadifa u brillanti, tvarja minn lewn is-salamun ċar għal roża.

— Riħa: aromi tal-frott u/jew tal-fjuri.

— Togħma: aċidità tajba, ibbilanċjata, tal-frott. L-inbejjed ħelwin mezzani u ħelwin huma bbilanċjati fejn jidħlu l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 250 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 13,3

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 200

3. INBID – Inbejjed Ħomor

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

— Dehra viżiva: Kulur ta' intensità medja għal skur ħafna. Lewn iċ-ċirasa bi sfumaturi vjola, vjola, tal-granata, jista' jkollu sfumaturi vjola jew sfumaturi ħomor lewn iċ-ċirasa, lewn ir-rubini jew lewn il-briks.

— Riħa: ta' frott frisk u/jew misjur, ta' intensità tajba. Meta jkun iffermentat jew imqaddem fl-injam, ikun hemm bilanċ bejn il-frott u l-injam. Kemxejn misjur iżżejjed, b'noti ta' ħwawar u balsamiċi, traċċi ta' ballut.

— Togħma: B'bosta saffi u b'persistenza, korpożità, sħana u maturità tajbin u tannini rotob, ibbilanċjata ħafna. L-inbejjed ħelwin mezzani u ħelwin huma bbilanċjati fejn jidħlu l-qawwa alkoħolika, l-aċidità u l-kontenut ta' zokkor residwu.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 200 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 12

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

4. INBID LIKUR

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

— Dehra viżiva: Skont it-tip ta' nbid: abjad, rożè jew aħmar.

— Riħa: B'intensità tajba assoċjata mat-tqaddim, qawwija ħafna u karatteristika meta jkun magħmul mill-għeneb tal-varjetà Monastrell.

— Togħma: B'bilanċ tajjeb bejn il-ħlewwa u l-imrar, robusta, żejtnija b'finitura twila.

* Jekk il-kontenut taz-zokkor ikun ta' 5 g/l jew aktar, il-kontenut massimu tal-kubrit ikun 200 mg/l.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 15

— Aċidità totali minima: 3,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 20

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 150

5. INBID SPUMANTI

DESKRIZZJONI FIL-QOSOR

— Dehra viżiva: Meta l-inbid bażi jkun abjad, jiddominaw sfumaturi sofor ċari għal sofor lewn id-deheb. Meta l-inbid bażi jkun rożè, l-inbejjed ikunu jkanġu fir-roża, u jista' jkollhom sfumaturi ta' lampun, frawli, ribes aħmar jew salamun. Meta l-inbid bażi jkun aħmar, l-inbejjed ikunu jkanġu fl-aħmar bi sfumaturi vjola, tal-granata, taċ-ċirasa jew tar-rubini.

— Riħa: b'aromi tal-fjuri jew tal-frott speċifiċi għall-varjetà.

— Togħma: B'bilanċ bejn iz-zokkor u l-aċidità.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum):

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): 11,5

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressa bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): 16,7

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): 235

5. **Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

Prattika enoloġika speċifika

L-għeneb irid ikollu qawwa minima ta' 11 °Bé għall-għeneb aħmar u ta' 10 °Bé għall-għeneb abjad; għall-inbejjed likuri, il-qawwa minima trid tkun 13 °Bé.

Restrizzjoni rilevanti fuq il-produzzjoni tal-inbejjed

— Għall-estrazzjoni tal-most mill-għeneb frisk fil-produzzjoni tal-inbid li tinvolvi l-fermentazzjoni mingħajr il-qxur, jew tal-inbid mill-karfa ffermentat fil-produzzjoni tal-inbid aħmar, l-uniċi sistemi mekkanizzati permessi huma dawk li ma jagħmlux ħsara u li ma jqattgħux il-partijiet solidi tal-għenieqed. L-użu ta' magni tat-tgħaffiġ ċentrifugi b'veloċità għolja huwa pprojbit.

— L-użu ta' preses kontinwi huwa pprojbit,

— Fl-estrazzjoni tal-most jew tal-inbid u s-separazzjoni tiegħu mill-karfa, ir-rendiment ma jridx jaqbeż l-74 litru ta' nbid lest għal kull 100 kilogramma ta' għeneb maħsud. Il-lottijiet ta' most jew inbid miksuba bl-applikazzjoni ta' pressjoni mhux xierqa ma jistgħu jintużaw fl-ebda każ biex isiru nbejjed protetti.

Prattika ta' kultivazzjoni

Is-sistemi tat-tħarriġ u taż-żbir użati fil-vinji huma s-sistema tradizzjonali tal-gobelet u l-varjanti tagħha, u t-tħarriġ fuq il-kannizzati u l-varjanti tiegħu.

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru*

1. PJANTAĠĠUNI MINGĦAJR IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET BOJOD

4 500 kilogramma għeneb għal kull ettaru

33,3 ettolitru għal kull ettaru

2. PJANTAĠĠUNI MINGĦAJR IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET ĦOMOR

4 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

29,6 ettolitru għal kull ettaru

3. PJANTAĠĠUNI B'IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET BOJOD

9 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

66,6 ettolitru għal kull ettaru

4. PJANTAĠĠUNI B'IRRIGAZZJONI TA' VARJETAJIET ĦOMOR

7 000 kilogramma għeneb għal kull ettaru

51,8 ettolitru għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tat-tkabbir tad-dwieli għall-inbejjed koperti mid-denominazzjoni ta' oriġini tikkonsisti miż-żoni ta' art inklużi fir-reġistru tad-dwieli, li lkoll jinsabu fil-muniċipalità ta' Yecla fir-reġjun ta' Murcia.

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbid taqbel maż-żoni tat-tkabbir tad-dwieli u tat-tqaddim.

7. **VARJETÀ JEW VARJETAJIET TAD-DWIELI LI MINNHOM JINKISEB L-INBID/JINKISBU L-INBEJJED**

AIRÉN

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MALVASIA AROMÁTICA - MALVASÍA SITGES

MERLOT

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PETIT VERDOT

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

TEMPRANILLO

VERDEJO

VIOGNIER

8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

Yecla għandha klima kontinentali xotta bi sjuf sħan u xtiewi kesħin ħafna. L-ammont medju ta' xita annwali huwa ta' 300 millimetru. L-ammont ta' sigħat ta' dawl tax-xemx annwali jaqbeż it3 000 siegħa.

L-aktar karatteristika importanti f'termini tar-riżalt ta' din iż-żona hija l-altitudni konsiderevoli tal-plateau għoli.

In-natura endoreika tal-baċiri idrografiċi fiż-żona hija karatteristika notevoli tas-sistema tal-ilma. Il-ħamrija, fiha fost l-oħrajn il-ġir u hija fonda, b'permeabbiltà tajba, u hija partikolarment nieqsa mill-materja organika. Hemm evidenza arkeoloġika tat-tkabbir tad-dwieli li tmur lura għall-ewwel seklu Q.K.

9. **Rekwiżiti oħra essenzjali (imballaġġ, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni nazzjonali

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti addizzjonali relatati mat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Dan li ġej għandu jidher fuq it-tikketti tal-inbejjed ippakkjati: "Denominación de Origen Yecla" jew "Denominación de Origen Protegida Yecla". It-tikketti jiġu eżaminati mill-korp tal-ispezzjoni li jivverifika l-konformità tagħhom mar-rekwiżiti tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

L-imballaġġ li fih jiġu kkunsinnati l-inbejjed irid ikollu siġilli ta' garanzija jew tikketti ta' ċertifikazzjoni, fiż-żewġ każijiet numerati, li jinħarġu mill-korp ta' kontroll jew jużaw in-numerazzjoni pprovduta minnu u li jitwaħħlu fil-kantina tal-inbid stess (użu ta' darba biss).

LINK GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

Yecla_2022_06_14.docx (carm.es)